MACARRÃO AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 maço de macarrão(500gr)

1 lata de creme de leite sem o soro

1 colherzinha rasa de chá de fermento em pó

1/2 kg de carne moída

1 cebola

salsinha picada

cebolinha picada

10 azeitonas picadas

1/2 sachê de molho de tomate

1 lata de milho

tempero ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão na agua quente com sal.

Enquanto o macarrão cozinha vai preparando o molho.

Em uma panela refogue a carne moída com a cebola e o tempero ou sal.

Depois coloque as azeitonas picadas e o milho escorrido.

Refogue mais um pouco.

Coloque o molho de tomate e deixe ferver um pouco, mas não secar muito, abaixe o fogo.

Misture o fermento em pó com o creme de leite e misture com o molho, em seguida coloque a salsinha e a cebolinha.

Deixe ferver um pouco e desligue o fogo. Escorra o macarrão e misture com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44783-macarrao-ao-creme-de-leite.html